



413316S-2021



焦作市山阳区实在冯饮料厂企业标准

Q/JSS 0002S-2021

# 风味水饮料

2021-12-28 发布

2021-12-28 实施

焦作市山阳区实在冯饮料厂 发布

## 前 言

本标准由焦作市山阳区实在冯饮料厂提出。

本标准由焦作市山阳区实在冯饮料厂起草。

本标准主要起草人：冯树发。

本标准自发布实施日起替代Q/JSS 0002S-2020（备案号：414011S-2020）。

H N  
Q B

# 风味水饮料

## 1 范围

本标准规定了风味水饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入或不加入碳酸氢钠，加入乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、梨味香精、蜜桃香精、苹果香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精、蓝莓香精、芒果香精、菊花香精、玫瑰香精、竹叶香精、红枣香精、哈密瓜香精、西瓜香精、猕猴桃香精、清凉香精、薄荷香精、石榴香精、椰子香精、甜橙香精、樱桃香精、菠萝香精、香蕉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的风味水饮料。

产品根据所用原料的不同分为：原味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、冰糖雪梨味苏打水饮料、水蜜桃味苏打水饮料、苹果味苏打水饮料、西柚味苏打水饮料、茉莉味苏打水饮料、红茶味苏打水饮料、蜜橘味苏打水饮料、葡萄味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、草莓味苏打水饮料、百香果味苏打水饮料、青梅味苏打水饮料、乌梅味苏打水饮料、山楂味苏打水饮料、蓝莓味苏打水饮料、芒果味苏打水饮料、菊花味苏打水饮料、玫瑰味苏打水饮料、竹叶味苏打水饮料、红枣味苏打水饮料、哈密瓜味苏打水饮料、西瓜味苏打水饮料、猕猴桃味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、石榴味苏打水饮料、椰子味苏打水饮料、甜橙味苏打水饮料、樱花味苏打水饮料、菠萝味苏打水饮料、香蕉味苏打水饮料；柠檬味风味水饮料、冰糖雪梨味风味水饮料、水蜜桃味风味水饮料、苹果味风味水饮料、西柚味风味水饮料、茉莉味风味水饮料、红茶味风味水饮料、蜜橘味风味水饮料、葡萄味风味水饮料、荔枝味风味水饮料、草莓味风味水饮料、百香果味风味水饮料、青梅味风味水饮料、乌梅味风味水饮料、山楂味风味水饮料、蓝莓味风味水饮料、芒果味风味水饮料、菊花味风味水饮料、玫瑰味风味水饮料、竹叶味风味水饮料、红枣味风味水饮料、哈密瓜味风味水饮料、西瓜味风味水饮料、猕猴桃味风味水饮料、薄荷味风味水饮料、石榴味风味水饮料、椰子味风味水饮料、甜橙味风味水饮料、樱花味风味水饮料、菠萝味风味水饮料、香蕉味风味水饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 要 求             | 检验方法   |
|------|-----------------|--|
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽       | 从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 性 状  | 液体              |  |
| 气、滋味 | 具有本品特有的滋、气味、无异味 |  |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质       |  |

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目  |         | 指 标     | 检验方法          |
|--|---------|---------|---------------|
| pH 值   | 苏打水饮料   | 6.5~9.5 | GB/T 5750.4   |
|  | 其他风味水饮料 | 3.5~6.5 |               |
| 铅（以Pb计），mg/L   | ≤       | 0.2     | GB 5009.12    |
| <sup>a</sup> 乙酰磺胺酸（安赛蜜），g/kg   | ≤       | 0.3     | GB/T 5009.140 |
| <sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg   | ≤       | 0.6     | GB 5009.263   |
| <sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg   | ≤       | 0.25    | GB 22255      |
| <sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg   | ≤       | 0.03    | GB 5009.278   |
| <sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg  | ≤       | 1.0     | GB 5009.28    |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg  | ≤       | 0.5     | GB 5009.28    |
| <sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg  | ≤       | 0.65    | GB 5009.97    |
| 溴酸盐，mg/L   | ≤       | 0.01    | GB/T 5750.10  |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；<br>同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。<br>a仅适用添加该食品添加剂的产品。 |         |         |               |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|---|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|   | n                     | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数, CFU/mL  | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789. 2       |
| 大肠菌群, CFU/mL  | 5                     | 2 | 1               | 10              | GB 4789. 3 平板计数法 |
| 霉菌, CFU/mL ≤  | 20                    |   |                 |                 | GB 4789. 15      |
| 酵母, CFU/mL ≤  | 20                    |   |                 |                 | GB 4789. 15      |
| 沙门氏菌, /25mL   | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789. 4       |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;<br>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 |                       |   |                 |                 |                  |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入或不加入碳酸氢钠，加入乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、梨味香精、蜜桃香精、苹果香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精、蓝莓香精、芒果香精、菊花香精、玫瑰香精、竹叶香精、红枣香精、哈密瓜香精、西瓜香精、猕猴桃香精、清凉香精、薄荷香精、石榴香精、椰子香精、甜橙香精、樱桃香精、菠萝香精、香蕉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的风味水饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

焦作市山阳区实在冯饮料厂